



TABALÍ
Wine of Chile

FECHA 16/02/07
CÓDIGO V2095733

PAIS MÉXICO
CLIENTE GRAND CRU MÉXICO

2004
CABERNET SAUVIGNON 50/
SHIRAZ 35/- CARMÉNÈRE 9/- MERLOT 6/

Este vino nace de los mejores viñedos de Viña Tabalí, ubicados en el Valle del Limarí, un lugar mágico donde nace el desierto de Atacama.
De color rojo-violeta oscuro intenso, este Reserva Especial de gran complejidad, fuerza y elegancia, nace de la mezcla de las cepas Cabernet Sauvignon, Shiraz, Carménère y Merlot. Los aromas predominantes son los frutos rojos y negros, mas un toque de mentol; que al estar durante dieciocho meses en barrica francesa, le otorga un dejo de vainilla y se convierte en un vino redondo y voluptuoso.
Ideal para acompañar carnes rojas con salsas condimentadas.
Sirvase preferentemente a 18°.

2005
CABERNET SAUVIGNON 50/
SHIRAZ 45/- MERLOT 5/

Este vino nace de los mejores viñedos de Viña Tabalí, ubicados en el Valle del Limarí, un lugar mágico donde nace el desierto de Atacama.
De color rojo-violeta oscuro intenso, este Reserva Especial de gran complejidad, fuerza y elegancia, nace de la mezcla de las cepas Cabernet Sauvignon, Shiraz y Merlot. Los aromas predominantes son los frutos rojos y negros, mas un toque de mentol; que al estar durante dieciocho meses en barrica francesa, le otorga un dejo de vainilla y se convierte en un vino redondo y voluptuoso.
Ideal para acompañar carnes rojas con salsas condimentadas.
Sirvase preferentemente a 18°.

11,5/ Alc.Vol.
12/ Alc.Vol.
12,5/ Alc.Vol.
13/ Alc.Vol.
13,5/ Alc.Vol.
14/ Alc.Vol.
14,5/ Alc.Vol.

TABALÍ
Reserva Especial

200X
CABERNET SAUVIGNON XX/
SHIRAZ XX/- CARMÉNÈRE XX/- MERLOT XX/
D.O. VALLE DEL LIMARÍ

Este vino nace de los mejores viñedos de Viña Tabalí, ubicados en el Valle del Limarí, un lugar mágico donde nace el desierto de Atacama.
De color rojo-violeta oscuro intenso, este Reserva Especial de gran complejidad, fuerza y elegancia, nace de la mezcla de las cepas Cabernet Sauvignon, Shiraz, Carménère y Merlot. Los aromas predominantes son los frutos rojos y negros, mas un toque de mentol; que al estar durante dieciocho meses en barrica francesa, le otorga un dejo de vainilla y se convierte en un vino redondo y voluptuoso.
Ideal para acompañar carnes rojas con salsas condimentadas.
Sirvase preferentemente a 18°.

EL ABUSO EN EL CONSUMO DE ESTE
PRODUCTO ES NOCIVO PARA LA SALUD

CONT.NET. 750 ml XX,X/ Alc.Vol.

IMPORTADO EN EXCLUSIVO PARA
GRAND CRU DE MEXICO SA DE CV POR
POLVO COMERCIALIZACIÓN Y DISEÑO SA DE CV
Calle Tiburón 2747 Coloma Loma Bonita Zapopan
Jalisco México (45087) RFC: PCD 020905 EWI

PRODUCIDO, EMBOTELLADO Y EXPORTADO
POR VINA TABALI S.A. - REG: 04201-025
OVALLE, CHILE
www.tabali.com VINO TINTO

Lote N°
Nro. de Lote

EAN-13
780430012692-6
V2095733

N° LOTE
SE IMPRIME CON INK JET EN PLANTA
AL MOMENTO DE ETIQUETAR

USAR SIEMPRE COMO EN GRADUACIÓN ALCOHOLICA
XX,X%Alc.Vol.

PAPEL BRIGHT WHITE VELLUM 89GRS
BARNIZ MATE
IMPRESIÓN FLEXOGRAFÍA

TAMAÑO 65 x 100 MM

COLORES



PANTONE
4625



PANTONE
470